

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN HALAL DI WON.DIS
COKELAT
SALAKMALANG, BANJARHARJO, KALIBAWANG, KULONPROGO,
YOGYAKARTA



Disusun Oleh :
Firnanda Aulia Pravita
1900033168

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
2021

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN HALAL DI WON.DIS
COKELAT**

2021

Disusun Oleh :

Firnanda Aulia Pravita

1900033168

Yogyakarta,

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc.

NIY. 60211304

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi

Pangan



(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Firnanda Aulia Pravita

NIM : 1900033168

Prodi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknoogi Industri

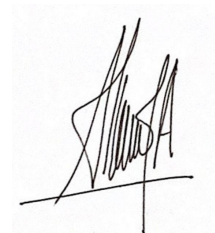
Judul : Analisis Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal di Won.dis Cokelat

Dengan ini saya menyatakan bahwa hasil penulisan Laporan Kerja Praktik yang telah saya buat merupakan hasil karya sendiri dan asli baik dari gagasan, konsep, serta penelitian saya sendiri dengan arahan tim pembimbing. Apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan atau kesalahan dalam pernyataan ini, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi akademik sesuai dengan aturan yang berlaku.

Demikian, pernyataan ini saya buat asli dengan sesungguhnya dan dalam keadaan sadar.

Yogyakarta, 25 November 2021

Penulis,



Firnanda Aulia Pravita

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah Penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga Penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktek yang dilaksanakan di Wondis Cokelat dapat terlaksanakan dengan baik dan penyusunan Laporan Kerja Praktik dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Tujuan dari penyusunan Laporan Kerja Praktik adalah salah satu syarat mata kuliah wajib yang harus dipenuhi dalam kuliah Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Selain itu, tujuan dari Kerja Praktik adalah untuk memperkenalkan dunia kerja kepada mahasiswa sebelum lulus program studi Teknologi Pangan.

Terselesaikannya Laporan Kerja Praktik Ini, tidak terlepas dari berbagai hambatan, namun berkaitan dengan dorongan dari berbagai pihak Penulis dapat mengatasi kesulitan-kesulitan yang ada. Oleh karena itu, Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT atas segala rahmat dan nikmat serta hidayah yang diberikan kepada Penulis.
2. Bapak, Ibu dan Kedua adikku yang selalu memberikan motivasi, dukungan serta doa dan segala bantuan yang diberikan dalam melakukan Kerja Praktik dan Laporan
3. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta
4. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Kepala Program Studi Tekonolgi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta
5. Bapak Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah membimbing saya dan memberi semangat dalam penyusunan Laporan Kerja Praktik

6. Ibu Wahidah S.TP., M.Sc. selaku dosen Koteka Program Studi Teknologi Pangan yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam penyusunan Laporan Kerja Praktik ini
7. Ibu Dwi Martuti selaku pemilik Won.dis Cokelat yang sudah memberikan arahan dan ilmu serta informasi untuk memenuhi kebutuhan Laporan Kerja Praktik ini.
8. Dini Wulandari dan Triloka Bintang Pramesthi sebagai partner kerja praktik yang selalu mendukung dalam hal apapun
9. Teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan yang selalu memberi bantuan dan semangat selama kegiatan kerja praktik dan penulisan laporan
10. Gigih Dwi Candra sebagai sahabat sekaligus kakak yang selalu memberikan motivasi dan semangat dalam penulisan Laporan Kerja Praktik Ini
11. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah ikut serta membantu dan memberikan dukungan dalam menyelesaikan Laporan Kerja Praktik.

Penulis sangat menyadari bahwa dalam penyusunan Laporan Kerja Praktik ini masih jauh dari kata sempurna dan masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran dari semua pihak sangat Penulis harapkan demi perbaikan Laporan Kerja Praktik dan berharap semoga Laporan Kerja Praktik ini dapat memberi manfaat bagi Penulis maupun bagi semua yang membacanya, Amin.

Yogyakarta, 25 November 2021



Firnanda Aulia Pravita

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN	xi
BAB 1.....	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1. Sejarah Perusahaan/Instansi.....	1
1.1.2. Visi dan Misi	3
1.1.3. Struktur Organisasi	3
1.2. Proses Produksi	5
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	5
1.2.2. Proses Produksi	28
1.2.3. Mesin dan Alat.....	38
1.2.4. Sarana dan Prasarana	44
BAB 2.....	47
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	47
2.1. Latar Belakang	47
2.1.1. Rumusan Masalah.....	48
2.1.2. Tujuan	49
2.1.3. Manfaat	49
2.2. Pembahasan	50
2.2.1. Metodologi Pemecahan Masalah.....	50
2.3.2. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	60
2.4. Kesimpulan	70

DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN.....	73

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Hasil Produk Coeklat di Wondis Cokelat.....	13
Tabel 1. 2 Alat On Farm.....	38
Tabel 1. 3 Mesin dan Alat Produksi Cokelat.....	39
Tabel 1. 4 Sarana pada Won.dis Cokelat.....	44
Tabel 1. 5 Prasarana di Won.dis Cokelat	45
Tabel 1. 6 Tabel Analisis Masalah Mengenai Penerapan SJH di Won.dis Cokelat	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Won.dis Cokelat.....	2
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi Won.dis Cokelat	3
Gambar 1. 3 Pemisahan Biji Kakao dari Plasenta.....	7
Gambar 1. 4 Proses Fermentasi.....	9
Gambar 1. 5 Penjemuran Biji Kakao	10
Gambar 1. 6 Kiri Biji Kakao Kelas 1 dan Kanan Biji Kakao Kelas 2	11
Gambar 1. 7 Produk antara pasta cokelat.....	12
Gambar 1. 11 Cokelat Pegagan Kemasan kecil	13
Gambar 1. 12 Cokelat Pegagan Kemasan Besar	14
Gambar 1. 13 Cokelat Dark 60%	14
Gambar 1. 14 Cokelat Milk 45%	15
Gambar 1. 15 Cokelat Dark 80%	15
Gambar 1. 16 Cokelat Dark 70%	16
Gambar 1. 17 Cokelat Dark 100%	16
Gambar 1. 18 Cokelat Gula Semut.....	17
Gambar 1. 19 Cokelat Pegagan.....	17
Gambar 1. 20 Cokelat Kopi.....	18
Gambar 1. 21 Cokelat Kacang	18
Gambar 1. 22 Cokelat Kulit Jeruk.....	19
Gambar 1. 23 Cokelat Putih Pegagan.....	19
Gambar 1. 24 Cokelat Durian	20
Gambar 1. 25 Cokelat Greentea	21
Gambar 1. 26 Cokelat Jahe	21
Gambar 1. 27 Cokelat Yellowtea	21
Gambar 1. 28 Cokelat Kopi.....	23
Gambar 1. 29 Cokelat Gula Semut.....	23
Gambar 1. 30 Cokelat Kelapa	23
Gambar 1. 31 Cokelat Kacang	24
Gambar 1. 32 Cokelat Cabe	24

Gambar 1. 33 Kokoanut Granola	25
Gambar 1. 34 Cacaotik.....	26
Gambar 1. 35 Choklut	27
Gambar 1. 36 Cocoa powder.....	28
Gambar 1. 37 Penimbangan Bahan I.....	32
Gambar 1. 38 Pencampuran bahan.....	32
Gambar 1. 39 Pemasukkan pasta coklat Gambar 1. 40 Penambahan bahan	33
Gambar 1. 41 Proses Roasting Cokelat	33
Gambar 1. 42 Adonan Cokelat Pegagan	34
Gambar 1. 43 Proses Pencetakan Cokelat Pegagan	34
Gambar 1. 44 Hasil Cokelat Pegagan.....	35
Gambar 1. 45 Pembungkusan dengan Alumunium Foil	36
Gambar 1. 46 Proses Vacum	36
Gambar 1. 47 Diagram Alir Proses Produksi	37
Gambar 1. 48 Analisis Diagram Fishbone	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Layout Perusahaan	73
Lampiran 1. 2 Form Penilaian Pembimbing Lapangan	74
Lampiran 1. 3 Lembar Penyelesaian Kerja Praktik	75
Lampiran 1. 4 Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik	76
Lampiran 1. 5 Serifikat Halal MUI	78
Lampiran 1. 6 Sertifikat P-IRT	78
Lampiran 1. 7 Perpanjang P-IRT	80
Lampiran 1. 8 Foto Area Perusahaan	81
Lampiran 1. 9 Foto bersama Pemilik Won.dis	84
Lampiran 1. 10 Dokumentasi Kunjungan Tamu	85